gustos.ro

vă recomandă

40 de rețete SLOW COOKING

CEL MAI SIMPLU MOD DE A GĂTI

GUSTOS ȘI SĂNĂTOS







powered by

CROCK-POT

THE ORIGINAL SLOW COOKER

„De ce gătim carnea la temperatură joasă, timp îndelungat, de ce gatim la slow cooker? Pentru gustul care se dezvoltă în timp, pentru frăgezime, pentru nutrienti. Dacă pentru a găti carnea în felul acesta într-un cuptor trebuie să te pricepi și să fii oarecum pe fază , la Crock Pot lucrurile sunt mai simple. E destul să pui ingredientele în oală, să pui capacul și să setezi treapta de temperatură (low/high), respectiv timpul de gătire”

Chef Adrian Hădean



Afla mai multe pe **www.crockpot-romania.ro**



„Nimic nu se dezintegreaza, totul este fraged si-si pastreaza forma si consistenta. Carnea ramane rozalie la interior. Culmea este ca pulpele de curcan au iesit rumene de-acolo.
Carnea pica de pe oase dar era roza!„ Oana Igretiu, sursa adihadean.ro

CROCK·POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

Cel mai simplu mod de gati Gustos si Sanatos

Tehnica revolutionara „slow cooking", ultimul trend in materie de gatit sanatos, presupune gatirea lenta a ingredientelor la temperaturi joase. Prin gatirea la temperaturi joase, nutrientii se pastraza in intregime in mancare, rezultand intotdeauna preparate sanatoase si mult mai savuroase. Vei redescoperi gustul tocanitelor aromate, al carnii fragede si suculente si chiar al deserturilor pufoase si aromate.

Prin gatirea slow cooking obtii un plus de savoare, un gust care se dezvoltă în timp, o carne foarte frageda si legume perfect gatite, care isi pastreaza consistenta. Si in plus mentii in mancare toate vitaminele si nutrientii de care ai nevoie.

Cu 2 setari de gatire, High si Low, slow cooker-ul poate fi programat si lasat nesupravegheat in deplina siguranta, asa cum lasi si frigiderul. Atat pe modul High, cat si pe modul Low se ajunge la aceeasi temperatura, diferenta fiind doar de timpul necesar pentru a atinge punctul de fierbere (100°C). Consumul de energie al aparatului electric Crock-Pot este redus, echivaland cu energia consumata de un bec. Slow cooking sau cel mai simplu mod de a gati gustos si sanatos.

Cuprins

Supe/Ciorbe

Ciorba cu fasole uscata si linte 6
Supa marocana de linte 7
Supa de legume 8

Fel Principal

Tocanita de pui 9
Linte cu curry verde 10
Mancare cu arpagic si ciuperci 11
Rata pe pat de ceapa 12
Curry de naut si tofu 13
Curcan cu broccoli 14
Porc copt incet 15
Pui intreg 16
Puiul generalului Tso 17
Tocanita de vita 18
Tocanita de legume cu iaurt de capra 19
Piept de pui cu legume 20
Pulpe de pui umplute 21
Rulouri de peste 22
Carne de vitel in sos de legume cu vin 23
Ghiveci de legume 24
Pui intreg 25

Beef Bourguignon 26
Pui cu unt aromat si rozmarin 27
Cartofi umpluti cu branzeturi 28
Pui asiatic cu portocale 29
Mancare de sfecla cu legume 30
Tocanita de iepure cu arpagic 31
Tocanita de vita cu vin 32
Pui cu ierburi de provence 33
Sos marinara 34
Frittata cu spanac 35
Rulada de porc cu mazare pe pat de legume 37

Desert

Placinta cu dovleac 38
Chec cu cirese confiate 39
Negresa 40
Tort de morcovi 41
Budinca cu afine 42
Mere coapte 43
Orez cu lapte de cocos 44
Negresa cu cafea 45
Prajitura rasturnata cu ananas 46





Ciorba cu fasole uscata si linte la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 6 ORE

Autor: Brindusa

Ingrediente:

100 g fasole alba
100 g fasole rosie
100 g fasole neagra
50 g linte rosie
50 g linte verde
50 g mazare uscata verde
50 g mazare uscata galbena
2 morcovi
2 cepe
1 telina mica
3 frunze de dafin
rozmarin
sare dupa gust

Mod de preparare:

Fasolea se spala si se lasa la inmuiat in apa calda minim 3 ore (sau peste noapte daca e mai veche).
Toate ingredientele se toaca cubulete si se pun in vasul aparatului slow cooker Crock Pot, apoi se acopera cu 4 litri de apa.
Aparatul slow cooker se seteaza la timp de gatire pentru 6 ore (sau pana ce boabele sunt fierte) la nivelul de incalzire High.
Ciorba de fasole boabe se mananca cu ceapa rosie.



Supa marocana de linte la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 4 ORE

Autor: Articook

Ingrediente:

4 cepe maruntite
6 morcovi taiati bucatele
3 cartofi curatati si taiati cubulete
4 usturoi maruntiti
2 linguri ulei de masline
1 lingurita chimen macinat
1 lingurita coriandru macinat
1/2 lingurita piper negru proaspat macinat
1400 ml supa de pui sau de legume
500 ml apa
400 ml linte verde
400 ml rosii cuburi conserva sau rosii proaspete
1 lamaie pentru servit

Mod de preparare:

Incalzim uleiul intr-o tigaie de teflon si calim ceapa si usturoiul.

Intr-un bol amestecam ouale batute,3/4 din cantitatea de mozzarella, albusurile, ceapa si usturoiul calit, laptele, spanacul, rosia, si piperul. compozitia in oala Slow Cooker Crock-Pot (noi am uns oala cu putin ulei). Presaram pe deasupra mozzarella ramasa.

Punem capacul, setam timpul la 3 ore pe LOW si gata micul dejun.



Supa de legume la slow cooker Crock-Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 4-6 ORE

Autor: Delicii

Ingrediente:

2 linguri ulei de masline
1 ceapa tocata
3 catei de usturoi tocati
1 morcov tocat cubulete
200 g fasole verde, fiarta sau congelata
1 lingurita busuioc uscat
1 lingurita oregano uscat
1 conserva fasole alba
1 dovlecel tocat cubulete
sare si piper
apa

Mod de preparare:

Punem toate ingredientele in oala noastra Crock-Pot (mai putin fasolea alba). Legumele ar trebui sa fie acoperite de apa (aici este dupa gustul fiecaruia si cat de mult lichid ne place intr-o supa. Trebuie tinut minte ca apa nu se evapora la gatire asa ca ne putem da seama inca de la inceput cum o sa fie textura.)
Setam timpul la 4-6 ore pe LOW. Ideal ar fi timp de 3 ore sa nu umblam la capac.
Cu 30 de minute inainte de final adaugam si fasolea, degustam de sare si piper, si asteptam sa treaca timpul.
Simplu, nu-i asa?



Tocanita de pui la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 4$^{1/2}$ ORE

Autor: www.divainbucatarie.ro

Ingrediente:

4 pulpe pui
1 ceapa mare
2-3 linguri ulei
3 morcovi medii
4 cartofi medii
3 tulpini apio
200 g ciuperci champignon
40 ml vin alb
40 ml supa pui
suc de rosii gros
1 lingura pasta de ardei
1/2 lingurita zahar
1/2 lingurita otet
sare
piper
cimbru uscat
1/4 lingurita boia dulce de ardei
1 frunza dafin
1 catel usturoi

Mod de preparare:

Punem ceapa tocata solzisori la calit intr-o tigaie in 2-3 linguri ulei. Amestecam intr-un castron vinul, supa, pasta de ardei zaharul si otetul. Taiem legumele in cuburi sau felii mai mari si le punem in vasul ceramic al crok pot-ului. Adaugam ceapa, condimente (sare, piper, cimbru, boia, frunza de dafin), catelul de usturoi intreg (curatat) si amestecul de vin cu supa.

Punem pulpele de pui spalate in prealabil, le asezonam (sare, piper, cimbru) apoi turnam sucul gros de rosii.Punem capacul si pornim aparatul pe temperatura "High" pentru 4 ore si 30 minute, astfel incat tocanita noastra se va gati incet si obtinem carnea frageda, gustoasa, legumele bine facute. Carnea nu se rumeneste, dar ramane o parte din sos pe aceasta, ceea ce ii va da o culoare frumoasa.
Mancam tocanita calda, cu putin patrunjel verde presarat peste aceasta.



Linte cu curry verde la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 4 ORE

Autor: cartederetete.ro

Ingrediente:

250 g linte verde
500 ml supa de legume sau apa
1 ceapa
2 cartofi
200 g spanac
2 linguri de curry verde (sau dupa gust)
sare

Mod de preparare:

Va propun o reteta thailandeza sanatoasa, usor de preparat cu ajutorul Crock Pot.
Lintea verde se spala si se curata de impuritati.
Ceapa se curata, se spala si se taie in bucati. Cartofii se curata, se spala si se taie in cuburi.

Se pun in aparatul slow cooker Crock Pot lintea, supa de legume, ceapa, cartofii, curry verde si sarea. gateste 4 ore pe High sau pana cand a scazut apa si lintea s-a inmuiat. Cand e gata, adaugam spanacul si amestecam.

Se serveste ca atare sau cu orez la aburi.



Mancare cu arpagic si ciuperci la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 3 ORE

Autor: Brindusa

Ingrediente:

500 g ciuperci, curatate
500 g arpagic, curatat
sare
piper
rozmarin
100 ml vin alb
30 g unt

Mod de preparare:

Toate ingredientele se pun in cuva unui Crock Pot.
Se amesteca putin.
Mancarea se gateste 3 ore la intensitate inalta
(sau 6 ore la intensitate mica).
Se amesteca o data pe la jumatatea timpului de gatire.



Rata pe pat de ceapa la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 6 ORE

Autor: Laura_Chiculiță

Ingrediente:

1 rata (aprox. 2 kg)
4 cepe albe mari
100 ml vin alb
3-4 linguri ulei de masline
fulgi de chilli
piper
sare

Mod de preparare:

Dupa ce am spalat foarte bine rata, am masat-o cu ulei de masline, sare, piper si fulgi de chilli. Am tocat cepele in bucati mari si le-am asezat pe fundul vasului de la slow cooker Crock Pot. Cantitatea de ceapa poate diferi in functie de preferintele voastre, pentru ca dupa 6 ore de gatit se transforma intr-un sos delicios.
Dupa ce asezati ceapa, puneti rata peste si stropiti-o cu putin vin alb.
Asezati capacul de la slow cooker si pregatiti-va sa asteptati, pentru ca am setat timerul la 6 ore, pe functia High.

Dupa doua ore deja incepe sa miroasa delicios in casa, asa ca rabdarea va fi pusa la incercare.
Cand am scos-o din Crock-Pot efectiv carnea era extrem de frageda si cadea extrem de usor de pe oase. Pofta buna!



Curry de naut si tofu la slow cooker Crock-Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 5 ORE

Autor: Delicii

Ingrediente:

1 cartof dulce mediu tocat cuburi
2 cani buchetele mici de conopida
1 ceapa tocata
1 lingura curry
1 lingurita zahar brun
1 lingurita ghimbir proaspat razuit
2-3 catei de usturoi tocati
1 conserva naut (scurs de lichid)
1 conserva rosii cuburi
200g lapte de cocos
sare si piper
1 pachet tofu scurs
2-3 cani orez fiert
1 lingura ulei de masline

Mod de preparare:

In oala slow cooker Crock-Pot amestecam bine majoritatea ingredientelor: cartoful dulce, conopida, ceapa, curry, zaharul brun, ghimbirul, usturoiul, nautul, rosiile cuburi, laptele de cocos, sarea si piperul. capacul vasului Crock-Pot, setam timpul la 5 ore pe LOW si revenim mai tarziu.
In tot acest timp lasam tofu la scurs pe un servetel. Il taiem cubulete si il calim intr-o lingura de ulei in tigaia incinsa.
Separat, fierbem orezul in apa cu putina sare.

Cu 30 de minute inainte de final (aici este cu adevarat util afisajul electronic) punem tofu in oala.
Servim orezul langa curry si Pofta Buna!



Curcan cu broccoli la slowcooker CrockPot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 5 ORE

Autor: Laura_Chiculiţă

Ingrediente:

1,5 kg carne de curcan
broccoli
condimente
ulei de masline

Mod de preparare:

O reteta pe cat de simpla, pe atat de delicioasa. Nu este insa si rapida, pentru ca secretul sta in modul de gatire al carnii de curcan - la slowcooker, pentru 5 ore. Insa merita asteptarea, va garantez.
Pe scurt, am spalat si curatat copanele de curcan si le-am asezat frumos in vasul de la slow cooker Crock Pot. Am adaugat broccoli (cea mai buna crucifera din lume dupa parerea mea) si am condimentat cu un amestec de sare si mirodenii pentru friptura (contine sare, chilli, mai multe tipuri de piper).

Aparatul slow cooker l-am setat la 5 ore pe functia high si m-am dus la culcare, pentru ca era deja ora 10 seara. Dimineata cand am intrat in bucatarie ma astepta curcanul tinut cald de functia de incalzire. Deliciu, doar l-am pus la pachet pentru masa de pranz.



Porc copt incet la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 9 ORE

Autor: IriA

Ingrediente:

o bucata pulpa de porc (in jur de 1 kg)
5-6 cartofi
4-5 morcovi
5 ciuperci
o ceapa
un catel usturoi
100 ml vin alb
3 linguri sos de soia
o crenguta cimbru
jumatate lingurita boia (dulce sau iute in functie de cum preferati mancarea)
sare
piper

Mod de preparare:

Am curatat si taiat in bucati mari cartofii si morcovii. Ceapa si usturoiul le-am tocat mai marunt. Le-am pus pe toate in oala si le-am presarat cu sare. tigaie incinsa bine am perpelit un pic carnea pe toate partile, ca sa ii inchid porii. Am frecat-o apoi cu condimente si sos de soia si am asezat-o peste legume.
Am taiat ciupercile, le-am pus peste carne si le-am insotit cu cimbru. Am botezat totul cu vin, am setat slow-cooker-ul pe gatire lenta timp de 9 ore ...
Am pus capacul si am plecat la somn. Puteti face aceleasi pregatiri si dimineata inainte de munca, iar seara, cand ajungeti acasa, nu va mai ramane decat sa puneti in farfurii si sa mancati !

Prezentarea mea e simpla... Voi puteti face un sos de rosii rapid in 5 minute sau un sos de iaurt grecesc cu usturoi si castraveti murati... vor merge de minune!



Pui intreg la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 5 ORE

Autor: cartederetete.ro

Ingrediente:

un pui intreg
condiment pentru friptura de pui
o ceapa mica
un mar
o crenguta de cimbru
4 cartofi medii
rozmarin
piper
usturoi pudra
sare
1 lingura de ulei

Mod de preparare:

Se spala si se curata puiul, apoi se sterge cu prosoape de bucatarie de unica folosinta.
Se pune pe toata suprafata condiment de friptura de pui.
Se introduce in pui o ceapa, un mar si crenguta de cimbru.
Cartofii se curata si se spala si se taie in felii groase.
Se pune o lingura de ulei si una de apa, se aseaza feliile de cartofi, peste care se pune rozmarin si usturoi cu piper. aseaza puiul in oala.
Se seteaza Slow Cooker-ul pe High la 5 ore.

Dupa ce au trecut cele 5 ore, se ia puiul si cartofii si se pun intr-o tava.
Se da la cuptor cam 15 minute sau pana cand se rumeneste.
Se serveste cald impreuna cu cartofii.



Puiul generalului Tso la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 4 ORE

Autor: cartederetete.ro

Ingrediente:

1 kg piept de pui
2 linguri de ulei
125 g amidon alimentar
1 lingurita sare
1 lingurita usturoi pudra
1/4 lingurita piper
Pentru sos
6 linguri de apa
4 linguri de sos de soia
4 linguri de otet de orez
2 linguri de zahar
1 lingura de usturoi pisat
1 lingurita de fulgi de ardei iute

Mod de preparare:

Inainte de a introduce ingredientele in Crock Pot, intr-o tigaie adaugam cele doua linguri de ulei si la foc mediu prajim amidonul, cu sarea, piperul si usturoiul pudra.
Luam tigaia deoparte.
Pieptul de pui se taie in bucati de marime egala. Amestecul de amidon se pune intr-o punga cu fermoar, se adauga bucatile de pui si se scutura bine.
Se pun bucatile de pui in tigaie si se prajesc putin. Nu trebuiesc prajite bine, daca mijlocul este inca crud este ok.
Se amesteca ingredientele pentru sos.
Se pun bucatile de pui in vasul aparatului Crock Pot, se adauga jumatate din sos si se gateste 4 ore pe Low.
Dupa ce a expirat timpul, se adauga restul de sos si se serveste cu orez la aburi.



Tocanita de vita la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 4 ORE

Autor: Articook

Ingrediente:

650 g carne de vita
1 broccoli
15 ciuperci
200 ml apa
60 ml sos de soya
60 ml sos worcestershire
50 g zahar brun
1 lingurita sare
2 catei de usturoi maruntiti
1/4 lingurita fulgi de chili dati prin rasnita
2 lingurite amidon din porumb plus 2 linguri de apa
2 linguri de ulei

Mod de preparare:

Puneti intr-un bol apa, sarea, sosul de soya, sosul worcestershire, zaharul brun, usturoiul maruntit, fulgi de chili si amestecati. Taiati carnea felii subtiri si apoi bucatele de 2 cm, puneti-o in bolul cu condimente si amestecati.
Curatati ciupercile si taiati-le in doua. Spalati broccoli si desfaceti-l in buchetele. Puneti 2 linguri de ulei in vasul de la slow cooker de 4,5 l. Puneti brocolii si ciupercile iar deasupra asezati carnea cu tot cu sos, nu amestecati ingredientele.
Acoperiti cu capac aparatul slow cooker Crock Pot si setati functia High, iar timpul de gatire pentru 4 ore.
Dupa cele 4 ore adaugati in vas 2 lingurite de amidon amestecate cu 2 linguri de apa si mai lasati pentru inca 20 min.
Serviti tocanita simpla asa cum este sau cu garnitura de piure de cartofi.



Tocanita de legume cu iaurt de capra la slow cooker CrockPot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 2 ORE

Autor: Laura_Chiculiță

Ingrediente:

3 cepe medii
2 dovlecei
1 vanata
1 conserva naut
1/2 conserva rosii decojite in suc
condimente (sare
piper
chilli)
1 borcan (200 gr) iaurt de capra
2 linguri ulei de masline

Mod de preparare:

Atunci cand mi-a venit ideea acestei retete m-am gandit la legumele in iaurt pe care de obicei le gasim pe la restaurantele turcesti si pe care de fiecare data le comand in portie dubla. Cum imi place si mancarea mai picanta, am adaugat si niste fulgi de chilli si a inceput distractia.
Deja iubesc slowcookerul CrockPot asa ca profit la greu de el. Am tocat toate legumele in bucati mari si le-am aruncat in slowcooker. Am adaugat nautul pe care l-am scurs de apa din conserva. Am condimentat bine, am adaugat uleiul de masline (pentru gust - nimic nu se lipeste de slowcooker). Am setat aparatul la temperatura high pentru 2 ore.

Desi nu e nevoie, am tot verificat la oala, mai mult de pofta pentru ca m-a innebunit mirosul. Cu 15 minute inainte sa fie gata, am turnat peste legume iaurtul de capra. Ne-bu-ni-e! A fost delicios!



Piept de pui cu legume la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 2 1/2 ORE

Autor: Alice Ciobanu

Ingrediente:

1/2 piept de pui aproximativ 200 g
1/2 ciuperci feliate din conserva
200 g legume congelate:
morcov
brocoli
pastarnac
sare
rozmarin
frunze dafin
boabe de piper
2 linguri de ulei
pentru preparat carnea de pui:
2 linguri ulei de masline,
1 lingurita turmeric
un strop de sare
1/4 lingurite ghimbir praf

Mod de preparare:

Speli bucata de carne de pui, apoi il tai in suvite nu foarte subtiri. Dintr-un amestec de ulei de masline, turmeric, sare, si ghimbir faci cu amestec cu are pensulezi suvitele de carne de piept de pui. Apoi le tragi usor la tigaie, doar pentru cateva secunde pe fiecare parte.

Legumele congelate le oparesti pentru 10 secunde in apa clocotita, in felul aceste le decongelezi foarte usor si rapid. Mentionez ca am folosit legumele congelate pentru ca eram in graba si nu am avut timp sa tai o serie de legume ca brocoli, morcov, pastarnac. Insa va sfatuiesc sa folositi legume proaspete, in felul acesta va veti bucura din plin de savoarea legumelor preparate la crock pot.

Pune in Crock Pot legumele, ciupercile feliate, carnea de pui si stropiti cu putin ulei de masline. Presara sare, rozmarin uscat si boabe de piper si setaeaza aparatul Crock Pot la temperatura high si lasati-l sa isi faca treaba cam 2,5 ore.



Pulpe de pui umplute la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 2 ORE

Autor: IriA

Ingrediente:

4 pulpe de pui mari
dezosate
cu sau fara piele
2 morcovi
un ardei gras rosu
o mana de fasole verde
o cana de orez
in functie de tipul de orez folosit reglam cantitatea de apa &ndash la al meu am pus 2 cani si jumatate
o lingurita ulei
un catel de usturoi
sare
piper
condimente dupa gust
putin patrunjel verde

Mod de preparare:

Spalam, curatam si taiem legumele in fasii cat mai lungi. Morcovul si ardeiul trebuie sa fie fasii cam de grosimea degetului mic.
Taiem pulpele cat sa le desfacem cat mai bine. Le presaram cu sare, apoi asezam un buchetel de legume si putin usturoi tocat marunt.
Le rulam, le prindem cu cate o scobitoare, apoi le rumenim un pic pe o parte si alta, intr-o tigaie unsa cu putin ulei.
In oala Crock Pot punem orezul, legumele ramase tocate cuburi, sare, piper, condimente si apa (sau supa de pui sau de legume).
Asezam pulpele in oala, avand grija sa le scufundam pe jumatate.
Am setat oala pe treapta High, timp de coacere 2 ore.
Dupa 2 ore am scos o pulpa, am taiat-o si pentru ca mancarea era gata am aranjat-o un pic pe farfurie si am nins-o cu niste patrunjel proaspat (atentie – scobitorile se scot inainte de a servi mancarea).
A fost simplu, clasic si bun!



Rulouri de peste la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 1 ORE

Autor: cartederetete.ro

Ingrediente:

4 bucati de fileuri de merluciu sau peste alb (o bucata cca 150 gr)
condiment pentru peste
lamaie
patrunjel pentru decor

Mod de preparare:

Se presara pe fiecare fileu condiment de peste, se ruleaza si se prinde cu o scobitoare. Deasupra se aseaza o felie de lamaie. aseaza rulourile de peste in oala, avand grija sa nu atinga peretele.
Se toarna 50 ml de apa.
Slow Cooker-ul se seteaza pe High pentru o ora.
Se orneaza cu patrunjel si se serveste cu garnitura.



Carne de vitel in sos de legume cu vin la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH
TIMP DE GATIRE: $4^{1/2}$ ORE

Autor: Timea

Ingrediente:

aprox. 400 g carne de vitel (pentru familii mai numeroase dublati cantitatile)
3 cepe galbene
2 cepe rosii
1 ardei verde
1 ardei rosu
3 morcovi
3 linguri ulei de masline
1 lingurita sare
un pic de piper
verdeturi uscate: oregano patrunjel si cimbru &ndash cate o jumatate de lingurita din fiecare
1 cana de vin alb sec (aprox 200 ml)
1 cana suc de rosii
4-5 catei mari de usturoi
1 lingurita boia de ardei dulce

Mod de preparare:

Curatam si spalam legumele dupa caz.
Taiem ceapa, ardeii si morcovii cubulete mici si le punem in vasul de ceramica in care am pus putin ulei de masline.
Adaugam condimentele: sarea, piperul, oregano, patrunjel si cimbru si amestecam.
Carnea o taiem cubulete si o punem peste legume.
Adaugam o cana de vin si o cana de suc de rosii si amestecam ingredientele in Crock Pot.
Punem capacul, selectam functia de temperatura High si timpul de gatire 4:30 (ore).
Inainte cu 20 de minute de terminarea programului aparatului Crock Pot adaugam usturoiul pisat si 1 lingurita de boia de ardei dulce.
La final adaugam patrunjel tocat marunt.
Servim mancarea calda, asa simpla sau cu o garnitura de cartofi.



Ghiveci de legume la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: $4^{1/2}$ ORE

Autor: IriA

Ingrediente:

Pentru ghiveci:
2 vinete
2 dovlecei
un ardei mare rosu
o legatura ceapa verde sau 2 cepe albe mici
2 catei usturoi
3 morcovi mici
3 linguri pasta de tomate
o rosie
o lingura zahar
2 linguri ulei de masline
un ardei iute mic
o conopida mica (optional &ndash am folosit-o dar nu am fost incantata de ea)
putin busuioc uscat
sare
patrunjel proaspat
Pentru cosuletele de parmezan:
100g parmezan
seminte de in

Mod de preparare:

Se spala legumele, se curata ceapa, usturoiul si morcovii si se toaca toate. Dupa ce am taiat tot incepem sa le aranjam in straturi: mai intai ceapa verde, apoi morcovii, vinete si dovlecei (jumatate), ardei gras (jumatate), ardei iute, pasta de tomate...
Punem sare, busuioc. si apoi din nou straturi cu legumele ramase (vinete, dovlecei, ardei) in vasul aparatului Crock Pot. La sfarsit punem rosia si stropim cu ulei.
Am setat apoi oala pe temperatura High, timp de 4 ore si jumatate. Acum sunt convinsa ca ajungeau si 4 ore, dar asa e, omul cat traieste invata!
Am pus capacul bine si m-am ocupat de alte lucruri intre timp. Cand timpul se apropia de final m-am intors, am ras parmezanul si l-am intins pe hartie de copt. Am presarat niste seminte de in si am bagat tava in cuptor, la 200 de grade, pentru 4-5 minute (e gata cand s-a topit si incepe sa se rumeneasca).
Intre timp am invelit niste castronele cu hartie de copt. Dupa ce am scos parmezanul din cuptor l-am lasat sa se racoreasca vreo 30 de secunde (doar cat sa pot lucra cu el) apoi l-am asezat peste castronele. Totul a fost sincronizat cu mancarea de la slow-cooker Crock Pot. Am asezat frumusel ghiveciul de legume in castronelul de parmezan, am adaugat o ploaie de patrunjel, le-am alaturat o paine proaspat scoasa din cuptor si gata... la masaaa!



Pui intreg la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 4-5 ORE

Autor: Articook

Ingrediente:

1 Kg cartofi
1 pui intreg de aprox. 1 Kg
1 mar mare
1 lingura boia
1/2 lingura piper negru sau verde proaspat macinat
1 lingura ierburi provence
3 linguri ulei de masline
1 lingura sare
1 lingura sos de soya
1 lingura sos Worcestershire

Mod de preparare:

Curatati cartofii si taiati-i, pe lung, in 4. Condimentati cartofii cu putina sare, ierburi provence si 3 linguri de ulei. Puneti un strat de cartofi in vasul de la slow cooker de 4,5 l.

Amestecati sarea, boiaua, piperul, sosul de soia si cel de Worcestershire intr-un bol. Spalati puiul si ungeti-l pe dinafara si pe dinauntru cu sosul preparat. Asezati marul in interiorul puiului si asezati-l peste cartofi, cartofii ramasi puneti-i pe margine in jurul puiului.

Acoperiti cu capac aparatul slow cooker Crock Pot si setati functia High, iar timpul de gatire pentru 4, 5 ore. Daca folositi functia Low, lasati puiul sa stea in vas intre 6 si 8 ore.



Beef Bourguignon la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 6 ORE

Autor: vio_dreams

Ingrediente:

500 gr cuburi de vita
200 gr morcov
200 gr ciuperci brune
cateva cepsoare
250 ml vin rosu
100 ml suc rosii
sare de mare
piper
3-4 crengute cimbrisor
3-4 linguri ulei de masline

Mod de preparare:

Spalam cuburile de vita si le punem in vasul slow cooker-ului. Adaugam ciupercile carora le-am scos in prealabil coditele, morcovul taiat felii si ceapa.
Eu am avut doar ceapa verde din care am folosit partea alba taiata bucati mici.

Turnam vinul si sucul de rosii. Asezonam cu sare si piper si punem deasupra crengutele de cimbrisor.

Setam temperatura la Low pentru 6 ore.

Vom obtine o mancare extraordinar de gustoasa, cuburile de vita vor fi foarte fragede si gustoase.



Pui cu unt aromat si rozmarin la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 4 ORE

Autor: Articook

Ingrediente:

1 pui cca 1,5 kg
100 gr unt
500 gr cartofi
2-3 catei usturoi
2 crengute rozmarin
boia dulce
sare de mare
piper

Mod de preparare:

Mod de preparare
Vom prepara mai intai untul aromat. Frecam untul moale, la temperatura camerei, cu boiaua, sarea de mare si piperul. Pisam usturoiul si rozmarinul il tocam marunt.
Le adaugam in compozitia de unt si amestecam pana la omogenizare.
Frecam puiul bine la interior si la exterior cu untul aromat.
Cartofii ii spalam bine si ii taiem sferturi. Ii condimentam cu sare de mare, piper si boia. Punem cartofii in vasul slow cooker-ului Crock-Pot si asezam puiul peste cartofi. Punem cateva crengute de rozmarin.
Setam slow cooker-ul la temperatura "high" pentru o durata de patru ore. Eu intre timp am plecat sa iau copii de la scoala, i-am dus in parc si ne-am intors peste aproape 5 ore. Aparatul in momentul opririi pocesului de gatire a trecut automat in modulul "pastreaza la cald" astfel incat am gasit puiul fierbinte si ne-am asezat direct la masa.
Cartofii au fost foarte gustosi, pe placul copiilor, untul aromat le-a dat o aroma deosebita, categoric au devenit preferatii lor.
Puiul a fost fraged, suculent, se topeste efectiv in gura, copiilor le-a placut extraordinar de mult iar eu m-am bucurat ca le-am oferit o masa copioasa, dar totdata gustoasa si sanatoasa.



Cartofi umpluti cu branzeturi la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 1/2 ORA

Autor: vio_dreams

Ingrediente:

4 cartofi mari (cca 1 kg)
125 gr branza cu mucegai
100 gr cascaval
50 gr parmezan ras
sare si piper

Mod de preparare:

Mod de preparare
Am ales cartofi speciali pentru copt, i-am spalat bine si i-am intepat cu o furculita din loc in loc.
Asezam cartofii in vasul slow cooker-ului, il conectam la priza si se-tam la temperatura slow pentru 1 ora si jumatate. Daca aveti cartofi mai mici puteti reduce timpul cu o jumatate de ora.
Dupa ce s-au copt cartofii le facem cate un capacel in partea de sus si scobim miezul cu o lingura cu grija sa nu ii sfaramam.
Pasam miezul scos de la cartofi si il amestecam cu branza cu mucegai rupta bucatele, cascavalul dat pe razatoare si parmmezanul ras sau aschii de parmezan (cu ajutorul curattatorului de legume) Asezonam cu sare si piper si umplem cartofii cu aceasta compozitie.
Setam slow sooker-ul Crock-Pot la temeratura "high" pentru 30 min-ute. Aparatul va trece automat pe functia pastrare la cald dupa cele 30 minute, astfel incat vor fi pastrati calzi.
Servim cartofii pe pat de rucola stropita cu ulei de masline si option-al adaugam cateva aschi de parmezan deasupra.
Extraordinar de gustosi, chiar si pentru cele mai exigente gusturi.



Pui asiatic cu portocale la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 1 ORA

Autor: vio_dreams

Ingrediente:

1 piept pui (cca 500 gr)
zeama de la 2 portocale
2 linguri sos soia
2 catei usturoi
2 cm radacina ghimbir
1 praf chilli
1 lingura miere de abine
1 lingura amidon
catefa frunze ceapa verde
susan

Mod de preparare:

Taiem pieptul de pui cuburi si le punem intr-un vas. Turnam pest ele sucul de la portocale si sosul de soia. Pisam usturoiul si radem ghimbirul. Omogenizam si dam la frigider pentru 15-20 minute.

Adaugam amidonul si amestecam pana la omogenizare. Adaugam mierea si chilli.

Punem amestecul in vasul slow cooker-ului Crock-Pot si setam la temperatura slow pentru o ora.

Adaugam ceapa taiata si susanul.

Se serveste pe pat de orez.



Mancare de sfecla cu legume la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 4 ORE

Autor: Timea

Ingrediente:

2 buc. de sfecla
4 morcovi
3 cepe mici
1 ardei verde
1 ardei rosu
1 lingurita rasa sare de mare
1/4 lingurita piper
1/2 lingurita ghimbir
2-3 linguri ulei de masline
4-5 catei de usturoi
optional o conserva de fasole rosie boabe sau de naut fiert
patrunjel verde tocat

Mod de preparare:

Incepem prin a curata si spala legumele.
Punem in vasul de ceramica de la slow cooker un pic de ulei de masline.
Ceapa, ardeiul verde si ardeiul rosu le taiem bucatele (nu foarte mici) si le punem in vasul de ceramica.
Adaugam sarea, piperul si pudra de ghimbir si amestecam.
Morcovii ii taiem rondele iar sfecla o taiem cubulete adaugandu-le pe rand in vas.
Amestecam ingredientele sa se imbine condimentele si restul legumelor.
Acoperim vasul de la slow cooker Crock Pot cu capacul din dotare si dupa ce conectam aparatul la o priza, selectam functia High si timpul de gatire de 4 ore (la inceput l-am pus la 3 ore insa intre timp am prelungit pentru ca sfecla mi s-a parut inca tare dupa 3 ore)
Inainte cu 20 de minute de terminarea programului adaugam usturoiul taiat feliute subtiri si fasolea rosie sau nautul (se spala atat fasolea cat si nautul de apa din conserva si doar apoi se pune peste mancare).
La final adaugam patrunjel verde tocat.
Dupa terminarea programului aparatul trece automat pe functia de pastrare cald. Cum ziceam si in postarea precedenta e un mare avantaj sa nu trebuiasca sa stai langa mancare ca atunci cand faci pe aragaz sau cuptor. Nu poti lasa mancarea pe aragaz sau in cuptor cat timp lipsesti de acasa, insa cu acest aparat care se opreste singur si mai si pastreaza mancarea calda, poti pleca linistit sa faci alte treburi.



Tocanita de iepure cu arpagic la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH
TIMP DE GATIRE: 7 ORE

Autor: Alice Ciobanu

Ingrediente:

pentru marinat carnea:
cateva linguri de ulei de masline, rozmarin, sare de mare, piper boabe, enibahar
rozmarin, dafin, 1 lingura otet balsamico
1/2 lingurita turmeric
Pentru tocanita la Crock Pot
o bucata de iepure spate
o mana de arpagic
2 ardei bianca de marime medie
1/2 ardei gras rosu taiat bucati
200 gr ciuperci feliate
200 ml suc de rosii
2 rosii mari
o mana de pastai galbene
1 morcov, 1 doza de bere neagra, sare, piper, 1/2 lingurita harissa rozmarin

Mod de preparare:

Pentru aceasta tocanita de iepure am marinat mai intai carnea de iepure si am lasat-o la rece 24 de ore. Intr-un mojar am amestecat uleiul de masline cu condimentele enumerate mai sus la ingrediente si cu acest amestec am frecat bine bucatile de carne de iepure. Apoi le-am invelit intr-o folie alimentara si le-am lasat la rece, in frigider 24 de ore.
Am folosit pentru a prepara aceasta tocanita de iepure cu arpagic slow-cooker-ul Crock Pot. Astfel ca am spalat si feliat legumele: morcovul, ardeii bianca, ciupercile. Am pus in Crock Pot un pat de legume, cam 3/4 din legume, apoi carnea de iepure si deassdupra doar cateva legume si arpagic. Am adaugat sucul de rosii frunza de dafin si la sfarsit berea neagra. Apoi am adaugat doar un strop de apa si am avut ceva emotii, pentru ca nestiind cum functioneaza acest slow cooker ma gandeam ca inevitabil se vor prinde toate legumele si va iesi ceva fum, dar nici una nici alta. Asa ca am setat aparatul pe treapta High si l-am lasat cam 7 ore timp in care el a facut o treaba minunata.



Tocanita de vita cu vin la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 7-8 ORE

Autor: Brindusa

Ingrediente:

500 g pulpa de vita
4 morcovi
1 bucata de telina
3 cepe
5 catei de usturoi
400 ml vin rosu
1 fir de rozmarin
1 fir de cimbru
sare, piper dupa gust
2-3 linguri cu ulei de masline

Mod de preparare:

Carnea se usuca cu prosoape de hartie si se taie cuburi. Legumele se taie cubulete mici.
Carnea se rumeneste pe toate partile in putin ulei de masline.
Cuburile de carne se pun in cuva unui slow cooker Crock Pot.
Deasupra se pun toate legumele, condimentele, sare si piper.
Se toarna vinul, 100 ml de apa, putin ulei de masline si se pune capacul.
Mancarea se gateste in slow cooker timp de 7-8 ore , setand functia low, pana ce carnea de vita devine moale.
Mancarea se gateste in slow cooker timp de 7-8 ore , setand functia low, pana ce carnea de vita devine moale.



Pui cu ierburi de provence la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 9 ORE

Autor: www.divainbucatarie.ro

Ingrediente:

1 pui mic - mediu
3 morcovi mari grosi
3 tulpini apio
1/2 mar
3-4 crengute de cimbru
2 crengute levantica
1 catel usturoi intreg necuratat
sare, piper
2 lingurite boia dulce de ardei
2-3 linguri ierburi de provence
1 lingura ulei
1 lingura apa

Mod de preparare:

Curatam morcovii si ii taiem in fasii groase, apoi taiem apio si le punem pe fundul vasului de la slow cooker.
Adaugam 1 lingura ulei si 1 lingura apa.
Spalam puiul, il condimentam cu sare, piper la interior si la exterior, apoi il dam cu boia dulce de ardei si la final cu ierburi de provence.
Il umplem cu un catel de usturoi intreg (necuratat de coaja), 1/2 mar si crengute de cimbru si levantica si il punem peste legume.
Punem capacul, setam aparatul slow cooker Crock Pot pe modul de temperatura "Slow" , iar timpul de gatire
pentru 8-9 ore (8 pentru un pui mic, 9 pentru unul mediu) sau „High" pentru 5 ore.
In acest timp nu ridicam capacul, puiul se va pregati incet si vom obtine cea mai frageda carne, plina de arome.



Sos marinara la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 4 ORE

Autor: www.divainbucatarie.ro

Ingrediente:

800 g pulpa de rosii din conserva
1 ceasca ketchup pregatit in casa
1 ceapa mare sau 2 medii
2 linguri ulei
4 catei usturoi
1 lingurita rasa sare
1 lingurita zahar
1 lingurita otet balsamic
1/2 lingurita oregano uscat
1 lingurita busuioc uscat
piper proaspat macinat

Mod de preparare:

Ceapa tocata marunt o calim in 2 linguri ulei intr-o tigaie. Pasam pulpa de rosii, o punem in vasul ceramic al slow cooker Crock Pot si adaugam ceapa calita, usturoiul pisat, sare, zahar, otet, piper, oregano si busuioc. capacul, setam aparatul slow cooker pentru 4 ore, la nivelul de temperatura Low, dar verificam dupa 3 ore si 30 minute consistenta sosului. Eu am oprit aparatul in acest moment, caci nu era nici prea consistent, nici prea lichid.
Il putem pastra la frigider cateva zile sau punem imediat la fiert niste paste, le punem peste sos, amestecam si gata!



Frittata cu spanac la slow cooker Crock-Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 3 ORE

Autor: Delicii

Ingrediente:

1 ceapa tocata
2-3 catei de usturoi tocati
200g mozzarella razuita
3 oua
3 albusuri
2 linguri lapte (se poate folosi cu succes si cel vegetal)
1 cana spanac tocat marunt
1 rosie tocata cubulete
2-3 cepe verzi
2 linguri ulei de masline
sare si piper

Mod de preparare:

Incalzim uleiul intr-o tigaie de teflon si calim ceapa si usturoiul.

Intr-un bol amestecam ouale batute,3/4 din cantitatea de mozzarella, albusurile, ceapa si usturoiul calit, laptele, spanacul, rosia, si piperul. compozitia in oala Slow Cooker Crock-Pot (noi am uns oala cu putin ulei). Presaram pe deasupra mozzarella ramasa.

Punem capacul, setam timpul la 3 ore pe LOW si gata micul dejun.



Rulada de porc cu mazare pe pat de legume la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 5 ORE

Autor: Timea

Ingrediente:

Pentru 2 rulade:
1 kg cotlet de porc fara os
Umplutura pentru rulada
200 gr mazare (congelata am avut eu)
un pic de sare
piper si oregano pentru piureul de mazare &ndash dupa gust
Pentru uns carnea:
1 lingura ulei de masline
1/2 lingurita sare de mare
1/4 lingurita piper negru macinat
1 lingurita boia de ardei dulce
1 lingurita oregano uscat
Pentru patul de legume
10-12 cartofi
4 morcovi mari
3 cepe mici
1 ardei rosu
2-3 linguri ulei de masline
1 lingurita sare mare
1 lingurita boia de ardei dulce
1/2 lingurita piper negru macinat
Pentru uns vasul de ceramica: o lingura de unt

Mod de preparare:

Incepem cu inceputul :).
Punem mazarea la fiert in apa cu putina sare timp de aprox 10 minute. Strecuram mazarea si o trecem pe sub un jet de apa rece.
Facem mazarea pasta folosind un mixer vertical.
Punem piureul de mazare intr-un bol si adaugam sarea, piperul si oregano uscat, apoi omogenizam.
Carnea o taiem mai intai in doua, apoi fiecare bucata de carne o batem cu ciocanul de batut carne.
Ungem fiecare bucata de carne cu piureul de mazare si rulam, apoi legam cu ata speciala pentru rulade.
Intr-o farfurie amestecam uleiul de masline cu condimentele (sare, piper, boia de ardei si oregano) si ungem cu acest ulei aromat ambele rulade.
Curatam si spalam legumele. Cartofii ii taiem in doua sau in patru in functie de marime, morcovii ii taiem rondele de 2-3 cm, ceapa o taiem in doua, iar ardeiul felii mari.
Intr-un bol mai mare punem uleiul si condimentele in care amestecam apoi bucatile de cartofi si morcovi.
Ungem vasul de ceramica al aparatului slow cooker cu un strat de unt si turnam cartofii si morcovii condimentati in vas.



Rulada de porc cu mazare pe pat de legume la slow cooker Crock Pot

Mod de preparare:

Asezam cele doua rulade peste cartofi si morcovi si punem pe langa ele ceapa si ardeiul.
Acoperim vasul cu capacul din dotare, selectam temperatura"High" si timpul de gatire 5 ore.
In tot acest timp asteptam cuminti si savuram mirosul imbietor din bucatarie.
Dupa terminarea programului aparatul slow cooker Crock Pot trece automat pe functia de pastrare cald, asa ca daca puneti mancarea in vas la gatit dimineata, puteti pleca linistiti la cumparaturi sau la lucru sau oriunde aveti treaba si cand ajungeti acasa aveti mancarea calda.
Mi-a placut in mod deosebit textura legumelor chiar daca au stat atatea ore la gatit in vasul de ceramica, au ramas intregi, ferme si gustul lor a fost perfect pastrandu-si toate aromele. Iar carnea a fost frageda si cu un gust foarte bun de la piureul de mazare si amestecul de condimente si datorita gatirii lente.
Acest aparat nu are nici un minus, poate ati spune ca timpul de gatit e prea lung, insa rezultatul e pe masura si e perfect mai ales intr-o zi de sambata cand ai de gatit mai multe pentru duminica, dupa ce pregatesti ingredientele si le pui in vas poti face linistit un desert sau curatenie sau orice altceva.



Placinta cu dovleac la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 3 ORE

Autor: Laura_Chiculita

Ingrediente:

foi de placinta
1 kg dovleac
condimente
150 gr zahar
20 gr unt

Mod de preparare:

Primul lucru pe care l-am facut a fost sa razui dovleacul si sa il transfer apoi intr-o cratita alaturi de cubuletul de unt si de mirodenii (eu am folosit putin zahar vanilat si scortisoara).
Dupa ce s-a transformat intr-un piure fin am trecut la slow-cooker-ul Crock Pot and the magic just happened.
Am luat cate doua foi fine de placinta pe care le-am sfaramat in slowcooker, creand niste straturi de "blat". Dupa un strat de foi de placinta urma un strat de piure de dovleac si tot asa: trei straturi de foi si doua de piure de dovleac.
Am setat slowcookerul Crock Pot la 3 ore, pe temperatura high.
Dupa trei ore am gasit o placinta aromata, cu o crusta absolut delicioasa.



Chec cu cirese confiate la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 3 ORE

Autor: Timea

Ingrediente:

6 oua
170 g zahar
200 ml ulei
200 mle lapte
1 plic praf de copt
370 g faina
cateva cirese confiate
Pentru glazura de ciocolata
150 g ciocolata cu lapte
5 linguri frisca lichida indulcita
Pentru ornat:
50 g cirese confiate
un pic de unt pentru uns tava

Mod de preparare:

Mixam albusurile cu un varf de sare pana devin spuma.
Adaugam zaharul si mixam pana se topeste zaharul, apoi adaugam pe rand mixand dupa fiecare: galbenusurile, uleiul si laptele. final incorporam faina amestecata cu praful de copt, folosind o spatula.
Ungem vasul de ceramica de la Crock Pot cu putin unt si tapetam cu un pic de faina si turnam compozitia in vas.
Adaugam ciresele confiate taiate in 4 si amestecam usor cu lingurita.
Punem capacul, conectam aparatul Crock Pot la o sursa de curent, selectam temperatura pe Low si timpul de gatire 3 ore.
Dupa expirarea timpului mai lasa checul 10 minute in vas apoi scoatem pe o farfurie si lasam sa se raceasca.
Pentru glazura de ciocolata, topim ciocolata impreuna cu frisca lichida pe baie de aburi.
Taiem checul in doua si punem si la mijloc un strat subtire de ciocolata iar cu restul ornam deasupra.
Punem deasupra cateva bucati de cirese confiate.
Puteti incerca acest chec (in orice tava doriti) si la cuptorul normal.



Negresa la slow cooker Crock-Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 4-5 ORE

Autor: Delicii

Ingrediente:

300g ciocolata neagra
200g unt
300g zahar
4 oua
2 lingurite esenta vanilie
300g faina
1 lingurita praf de copt
200g iaurt
100g ciocolata neagra
1 lingura esenta vanilie (sau putem pune rom,whiskey)
nuca maruntita

Mod de preparare:

Un deser excelent preparat cu ajutorul aparatului slow cooker Corck Pot.

Topim la bain-marie ciocolata si untul. ajutorul unui mixer batem zaharul, ouale si vanilia. Incorporam ciocolata topita.

Adaugam faina si praful de copt si amestecam bine.

Turnam compozitia in oala noastra Crock-Pot (noi am folosit hartie de copt, este mai usor de scos din forma).



Tort de morcovi la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 2$^{1/2}$ ORE

Autor: Articook

Ingrediente:

250 ml ananas bucati din conserva
330 g zahar brun, 2 oua
125 ml ulei vegetal, 60 ml apa,1 lingurita esenta de vanilie, 260 g faina alba
2 lingurite praf de copt
2 lingurite scortisoara
1 lingurita bicarbonat de sodiu,1/2 lingurita sare
1/2 lingurita nucsoara
375 ml morcovi razuiti fin (aprox. 3 morcovi medii)
125 ml stafide
200 ml frisca lichida
3 linguri de zahar alb
1 lingura cacao
1 mana de nuca

Mod de preparare:

Scurgeti ananasul de zeama. Curatati si razuiti fin morcovii.
intr-un vas ingredientele: oua, zaharul brun, ulei, esenta de vanilie si apa, folosind un mixer bateti pana cand acestea devin cremoase.
Separat amestecati faina cu: praf de copt, bicarbonat de sodiu, scortisoara, sare, nucsoara. Puneti amestecul peste compozitia cu oua si continuati sa mixati pana cand este cremos. Adaugati ananasul, morcovii si stafidele si amestecati bine cu o lingura.
Puneti o hartie de copt in vasul de la Crock Pot, lasati hartia sa ajunga la limita cu capacul, astfel va fi mai usor de scos din vas cand este gata. Turnati compozitia in vas, acoperiti cu capac aparatul slow cooker Crock Pot si setati functia High, iar timpul de gatire pentru 2 ore si 30 min.
Fiind o compozitie lichida care sta tot timpul coacerii lipita de vas, se comporta diferit la coacere fata de altfel de mancaruri pe care le gatim in slow cooker. Astfel va recomand ca la jumatatea timpului de coacere sa ridicati putin vasul de ceramica din aparat si rotiti la 180 de grade, pentru a evita riscul de a se coace mai mult pe una dintre parti.
Cand este gata timpul de coacere, verificati tortul cu o scobitoare, daca nu se lipeste de scobitoare, este gata. Scoateti tortul si asezati-l pe un gratar, inlaturati hartia de copt.
Lasati aproximativ 30 min. la racit.
Bateti frisca pana cand se intareste, adaugati 2, 3 linguri de zahar.
Dupa ce tortul s-a racit complet, adaugati frisca pe deasupra si decorati cu nuca bucati intregi sau maruntite, iar in mijloc pudrati cacao.



Budinca cu afine la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 2 ORE

Autor: Alice Ciobanu

Ingrediente:

150 g faina
50 g gris
125 ml lapte
2 oua
150 g zahar
100 g unt
esenta de vanilie
o mana de afine de padure
sirop de afine pentru servit

Mod de preparare:

Intr-un bol amestecati untul cu zaharul pana devine usor spumos. Incorporati treptat cate un ou intreg si mixati bine dupa fiecare. Amestecati faina cu grisul. Incorporati jumatate din cantitatea de faina si gris, esenta de vanilie, jumatate din cantitatea de lapte caldut, apoi restul de faina si restul de lapte.
Puneti in Crock-Pot o foaie de copt si turnati compozitia. Din pacate, eu nu stiu unde mi-a stat capul, insa am sarit faza cu foaia de copt si budinca mea nu a mai iesit intreaga si perfecta. Voi aveti grija si nu faceti ca mine :)
Adaugati afinele de padure (congelate din toamna :) presarate pe ici colo, pe intreaga suprafata.
Setati Crock Pot-ul la temperatura Low si lasati-l sa functioneze 2 si 10 minute. Aveti grija caci el se poate seta doar din 30 in 30 de minute, asa incat il setati la 2:30 ore si il orpiti dupa 2:10 ore.
Serviti cu sirop de afine



Mere coapte la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 2 ORE

Autor: cartederetete.ro

Ingrediente:

4 mere mari
de preferat bio
1 lingura de zahar
4 nuci
25 g stafide
1/4 lingurita de ghimbir pudra

Mod de preparare:

Intr-un bol amestecam zaharul, nucile, stafide si ghimbirul.

Merele se spala, se taie partea de sus si se scoate casa semintelor cu o lingurita.
Acest loc se umple cu amestecul de stafide.
Asezam merele in slow cooker, dar avem grija sa nu atinga peretii. Turnam 50 ml de apa si punem capacele la mere.

Setam Slow Cooker-ul Crock Pot pe High la 2 ore.
Se servesc cu inghetata de vanilie.



Orez cu lapte de cocos la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW
TIMP DE GATIRE: $2^{1/2}$ ORE

Autor: Brindusa

Ingrediente:

200 g orez
120 g zahar
400 ml lapte de cocos
400 ml apa
1 pastaie de vanilie

Mod de preparare:

Toate ingredientele se pun in cuva unui slow cooker Crock Pot.
Pastaia de vanilie se taie pe lungime si cu un cutit i se razuie semintele.
In orez se pun atat semintele de vanilie, cat si pastaia.
Se pune capacul la slow cooker si orezul se fierbe setand functia low , timp de gatire- doua ore si jumate sau pana ce bobul e fiert.



Negresa cu cafea la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: LOW

TIMP DE GATIRE: 2 $^{1/2}$ ORE

Autor: www.divainbucatarie.ro

Ingrediente:

150 g unt
200 g zahar
4 oua
30 ml cafea tare (espresso)
1-2 lingurita esenta de cafea
150 g faina
30 g amidon
30 g praf de cacao neagra
30 g nuca macinata
1 lingurita ness
1 lingurita praf de copt
1 praf de sare
2 linguri cipsuri de ciocolata

Mod de preparare:

Punem intr-un vas faina cu nuca, cacao, ness si praf de copt si le amestecam pana se omogenizeaza.Mixam ouale cu zahar si un praf de sare , apoi adaugam cafeaua racita si esenta de cafea. Topim untul la microunde, il lasam sa se raceasca apoi il punem peste oua si mixam.
Turnam aceasta compozitie peste ingredientele solide (faina, nuca, cacao) si amestecam pana se omogenizeaza. Compozitia o turnam incet in vasul de la slow cooker si presaram 2 linguri cipsuri de ciocolata.
Setam aparatul slow cooker Crock Pot pe functia slow si timpul de gatire-coacere 2.30 ore (nu poate fi programat decat din 30 in 30 minute) si verificam prajitura dupa 1 ora si 45 minute. Eu am lasat-o 2 ore si 5 minute si a iesit perfecta! Blat moale, pufos si umed.



Prajitura rasturnata cu ananas la slow cooker Crock Pot

PROGRAM DE GATIT: HIGH

TIMP DE GATIRE: 2 ORE

Autor: IriA

Ingrediente:

50+100 g unt inmuiat la temperatura camerei
50+100 g zahar
110 g faina
2 oua
2+2 linguri Limoncello
o conserva ananas (cel mai bun este cel rondele dar merge si cel taiat cuburi) &ndash folosim ananasul scurs si 2 linguri de sirop
cateva visine sau cirese
2 linguri migdale
2 linguri fistic crud
2 linguri seminte de dovleac
o lingura miere
½ lingurita praf de copt
un praf sare
extract de lamaie sau coaja de lamaie

Mod de preparare:

Batem 50 g unt cu 50 g zahar si 2 linguri Limoncello. Imprastiem bine pe fundul oalei.
Maruntim cu un cutit migdalele, fisticul si semintele de dovleac.
Amestecam semintele cu lingura de miere. Asezam ananasul, visinele si amestecul de seminte peste unt.
Batem cu un mixer untul ramas cu zahar. Completam cu ouale, 2 linguri Limoncello, 2 linguri sirop de ananas, putina sare si coaja de lamaie. Cand s-au amestecat adaugam faina si praful de copt. Batem foarte putin, doar cat sa se omogenizeze.
Punem compozitia peste fructe ...
Nivelam si punem la copt in aparatul Crock Pot. Am setat initial oala pentru 2 ore si jumatate, dar prajitura a fost gata in 2 ore.
Setati deci pe 2 ore, temperatura High.
Se pune capacul si gata.
Dupa cele 2 ore dam deoparte capacul, punem o farfurie intinsa peste vasul Crock Pot si rasturnam cu grija prajitura (tineti de marginile oalei cu prosoape de bucatarie ca sa nu va ardeti).
Prajitura cea colorata si lipicioasa e gata! Pofta buna!

SFATURI

• De fiecare dată când doriți să obțineți o carne rumenită, faceți niște mingiuțe din folie de aluminiu îmbrăcate în hârtie de copt, pe care le puneți în Crock Pot și apoi adăugați carnea peste acestea (întocmai cum ar fi gătită la un rotisor).
• De fiecare dată când ridicați capacul aparatului Crock Pot, mai adăugați 10-15 min la procesul de gătire (nu este valabilla deserturi).
• Nu umpleți până sus Crock Pot-ul cu lichid - adăugați suficient lichid cât să acoperiți carnea sau legumele.
• Grăsimea reține căldura mult mai bine decât apa, astfel încât rețetele ce conțin cărnuri mai grase se vor găti mai repede. Dacă folosiți ingrediente cu multă grăsime, înlăturați grăsimea în exces pentru a evita ca preparatul să se transforme într-o baie de ulei.
• Dacă doriți să pregătiți fasole în Crock Pot, va trebui s-o dați într-un clocot înainte.
• Nu folosiți foarte multe ierburi aromate, întrucât gustul lor se va intensifica foarte mult atunci când pregătiți un preparat de lungă durată. În schimb, când asezonați cu sare și piper, puteți să adăugați puțin mai mult decât o faceți de obicei.
• Nu încărcați Crock Pot-ul! 1/2 sau 3/4 este volumul ideal pentru a pregăti un preparat.
• Nu lăsați mâncarea să se răcească în Crock Pot! Consumați-o cât este caldă. De altfel, nu este recomandat să reîncălziți mâncarea în Crock Pot, pentru acest lucru folosiți aragazul sau cuptorul.
• Tăiați legumele (mai ales cele rădăcinoase) în bucăți mai mici, pentru a se realiza transferul de căldură mult mai repede.
• Asezonarea unui preparat se face în ultimele 15 minute.
• Opțional puteți sota sau breza ușor legumele sau carnea înainte de a le introduce în Crock Pot – pe lângă aspect le conferă și o savoare aparte.
• Adăugați de obicei lactatele la sfârșit – ele tind să se „taie” atunci când sunt pregătite timp îndelungat la slow cooker.
• Puteți finaliza o rețetă cu un ulei de măsline calitativ sau pur și simplu cu uleiuri cu diverse infuzii, usturoi copt, sos de soia sau sos iute, parmezan, în principiu ingrediente puternice, foarte aromate.
• Nu este recomandat să introduceți produsele congelate direct în Crock Pot.
• Lichidul/ sosul nu se va reduce și de cele mai multe ori când vreți să îngroșați un sos, puteți folosi puțină făină, amidon sau smântână de gătit, după caz.
• Tipurile de carne precum rasol, jambon, antricot vor fi mai gustoase decât cărnurile mai fragede, care tind să devină mai uscate după ce se răcesc, cu toate că primele au un timp mai îndelungat de gătire.

SFATURI

• Adăugați legumele rădăcinoase la baza Crock Pot-ului pentru a se face mai repede.
• Adăugați legume cu textură moale (ex. vinete, dovlecei) întotdeauna cu 45-60 min înainte de încheierea programului
de gătit.
• Nu umpleți Crock Pot-ul cu diverse compoziții pentru prăjituri – folosiți ¼ până la maximum ½ din capacitatea acestuia.
• Scoateți deserturile din oala de ceramică și lăsați-le să se răcească înainte de a le tăia.
• Folosiți stock-uri de vită, pui sau legume în loc de apă și mâncărurile vor fi mult mai gustoase.
• Când gătiți scoici, este de preferat să le adăugați când Crock Pot-ul deja atinge o temperatură de 60-70 de grade(adică după cca o oră).
• Folosirea ardeilor iuți, piper Cayenne etc. încă de la începutul rețetei va duce la o intensificare a aromei, iar preparatul va fi foarte iute la sfârșit.
• Când pregătiți doar cărnuri pe modul Low, lichidul adițional este strict opțional.
• Așezați cărnurile fragede și legumele în straturi pentru distribuția perfectă a aromelor.
• Ridicați capacul drept și nu-l întoarceți deasupra vasului, pentru că tot condensul provocat pe acesta va cădea înapoi în mâncare și va dilua aromele.
• Legumele proaspete rețin mai bine aromele decât cele congelate.
• În cazul anumitor rețete, faptul că adăugați roșiile odată cu restul ingredientelor nu va influența timpul de gătire (dupa cum bine știm, roșiile încetinesc fierberea).
• În cazul tocănițelor, tăiați carnea cubulețe mai mici decât legumele și adăugați toate ingredientele în același timp (inclusiv roșiile), iar la sfârșit toate vor fi gătite corect, în același timp.
• Încercați să aveți texturi similare de legume, al căror timp de gătire este oarecum asemănător (ex: păstârnac, morcov, cartof și alte rădăcinoase).

Mai multe rețete găsești pe
www.crockpot-romania.ro



CROCK-POT

• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

/CrockpotRomania

www.crockpot-romania.ro